Gulf Cooperation Council

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

GSO 2131 (2010) (Arabic): Fresh fruits and vegetables - Avocado (Draft Standard)



BLANK PAGE





ي ئت انتقيي س ندول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

يشزوع بَهئي

GSO 05/FD / CAC 197:2010
CODEX STAN 197 : 1995 (Amended 2005)

فـانكهت وانخضزوات طازجت - فلاكبدو
Fresh fruits and vegetables - Avocado

إعداد
انهجُت انفُيت نهيئت انتقيس نقطع انًىاصفبث انغذائيت وانشراعيت

هذ ِه انىثيقت يشزوع نًىاصفت قيبسيت خهيجيت تىسع نلإبداء انزأي وانًلاحظبث بشأَهب، نذنك فئَهب عرضة نهتغيير وانتبديم، ولا يجىس انزجىع إنيهب كًىاصفت قيبسيت خهيجيت إلا بعذ اعتًبدهب يٍ يجهس إدارة انهيئت.

تقذيى

يئخ ژمبيس ٌدّي ِغس ٌتعا ّ ّ ٌدّي ا ٌخيظ العثية يئخ إليميوض ُ في عض ٌيّبا.عَضح ٍ ٌطية ٍّاصفبد ٌمٍبيس في دّي ا ٌخيظ العربية، ّ ِ ّ بّ َ ٌّهئخ إعذاد ٌّاصفبد ٌمياسية ا ٌخيجية ثّاسطخ ٌغب ٌف ٍيخ زخصصخ.

ٌّذلبِ ذ يئخ ژمبيس ٌدّي ِغس ٌتعا ّ ّ ٌدّي ا ٌخيظ العثيةض ٌثش ُبظِ عمل ا ٌغخٌاف يةسٌ ُ 5 "ا ٌغخ ٌاف يخ ا ٌخيغية ٌطبع ٌا ٌّاصفب د ٌاغزائيخ ٌّطرساعية ٌثّجني ٌّاصفخ ٌمياسيخ ا ٌدّيةسٌ ُ CODEX STAN 197- 1995Amended 2005 "ٌاٌاوبد ٌثّب ٌغزي ِ العثية ٌالا ٌغِيِية ٌّتيأصذسٌب يئخ ٌنٌشس ٌاغزائي ا ٌدّية وقام ذ دولة الإمارا د العربية ٌاتذجئعذادٌشش ّ ع ٌز ٌّاصفخ.

ٌّذ اعزّذ د ٌز ٌّاصفخ و ـ)ٌاصفخٌياسية / لائحف ٍية) خ ٍيجيخ د ّ ٌذجٍبي أيخٌرعديلا ف ٍية عليهب ٌز ٌه في اٌغّبع ِغس إلدا ح ٌّئخسٌ ُ) (، ٌا ٌز ٌعقٌشبسيخ / / ـّ ، ٌّلك / / َ.

Foreword

GCC Standardization Organization (GSO) is a regional Organization which consists of the National Standards Bodies of GCC member States. One of GSO main functions is to issue Gulf Standards /Technical regulations through specialized technical committees (TCs).

GSO through the technical program of committee TC No.:5 "Gulf technical committee for standards of food and agriculture products". Has adopted the international standard No. CODEX STAN 791 :7995 Amended 2005 "Avocado ". issued by Codex Alimentarius Commission Which has been translated into Arabic. The Draft Standard has been prepared by United Arab Emirates.

This standard has been approved as a Gulf (Standard / Technical Regulation) without any technical modifications by GSO Board of Directors in its meeting No. ( )، held on / / H، / / G.

فـانٍكهت وانخضزٍطٍح ت - فلاىكبدو

.7 انًجبل

رطجك ٌ ز ِ ٌاصفخ ٌمياسية على الأصٕبف ٌ غ ش ٌ غىٕبس ٌاٌ ٔىبد ٌ إٌبوظ ع ٌص ِف Persea Americana(
(Syn. *Persea gratissima* Gaertn) Mill. ٌلعبئٍخ *Lauraceae* اٌ ي رؤشطلبص ٌخ ٌ ٌسة ز ٌه ٌعٕذ
ٌتحضير ٌ ٌتجبٌخ ٌ ٌغ ش ٍٔة ٌ غٕبس ٌ ٌغسية *Parthenocarpic* وثمار الافوكادو ٌ ٌخصص خ ٌ ٌصٕيع.

.2 ل ٌ زاجاغ ٌ ت ٌكٍّيت

1.2 GSO 9 ثطبلبث ٌ ٌ د ٌاٌد ٌ غزائية المعجأح".
2.2 GSO 041 "ف زشات صلاحية ٌاٌ ٌغ ٌ ب د ٌ غزائية".
3.2 GSO 1694 : " ٌ ٌ ِ اعد العامة لصحة ٌ غزاء".
4.2 GSO/CAC 092 : "ٌاصفخ العامة ٌ ص ٌٕ ٌ ب د ٌ ٌ س ٌ في الأغزيخ".
5.2 GSO 10 : "ٌشش ٌ ط الصحية في مصبٔ غ الأغذية ٌ العاملين ثٙب ".
5.1 GSO 1016: "الحذ ٌد الميكرثٌ ٌي ٌ ٌ عية ٌ ٌسٍغ ٌاٌد ٌ غزائية - ٌ ٌ ضء الأ ٌي".
2.1 GSO 382 : " الحذ ٌد ٌاٌمص ٌ ٌ. ا ٌ س ٌح ٌ ثب ٌ بقايا جيذات الآفا د في ٌ ٌغ ز ٌ ٌاٌ سٔط ٌاعية ٌ ٌ غزائية - ٌ ٌ ضء الأول.

.3 الاحكو ٌ ابنخصٍ ت ٌن ٌج ٌى ٌ دة

0.2 ٌ ٌشش ٌط ٌ ٌ ذٔ يا

س ٌ ثب ٌ لأحكاٌ ٌ خبص خ ث ٌ ئ ٌ خ ٌ ٌ ٌي ٌ ف ٌ ٌ خ ٌ ب ٌ ٌ ص ٌ ٌ س الا ٌ ٔ ٌ ب د ٌ ٌ ٌحذ ٌ دز ٌ ٌ س ٌ ٌ ح المصرح ث ٌ ٙب ، يجت ٌ ٌ ٌ ٌ ى ٌ ٌ
ص ٌ ٌ س الا ٌ ٔ ٌ ب د ٌ :

1.1.3 ٌوب ٌخ؛

2.1.3 سليمة، ٌ ٌس ٌ ٌبعذ ٌ ٌاٌ ٌغ ب د ٌ أص ٌ ٌ ش ٌ ٌ ب ٌ تعف ٌ ٌ ٌ ٌ ف ٌ ٌ ٌ يجعلها غير صالحة ٌلاسوهلان؛

3.1.3 ٌ ٌظ ٌيخ ٌ خب ٌ ية ع ٌ ٌي ِ ٌ أية ِ ب ٌ ح ٌ غ ٌ ش ٌ ٌ ج ٌ ب ٌ ش ٌ ح للعيان؛

4.1.3 خب ٌ ية ع ٌ ٌي ِ الآفا ت ٌ ٌ ص ٌ ٌ ش ٌ ح على ٌ ٌ ظ ٌ ش ٌ العا ٌ ٌ ٌ ٌ ظ؛

5.1.3 خب ٌ ية ع ٌ ٌي ِ العطت ٌ ٌ ٌ ٌ ٌ ح ٌ ج ٌ الآفا د؛

6.1.3 خب ٌ ية ِ ٌ ٌ ش ٌ ط ٌث ٌخ ٌ ب ٌ س ٌ عية غير العادية ٌ ٌ ٌ ٌ ٌ ٌ ٌ ٌ ٌ ف ٌ ٌ ٌ يلي ٌ خ ٌ ش ٌ اع ٌ ب ٌ ٌ ٌ ز ٌ خ ٌ ضٍ ٌ ي ٌ ٌ ٌ ج ٌ ش ٌ د؛

7.1.3 خب ٌ ية ِ ٌ ٌ ٌ سائحة ٌ ٌ ٌ زا ٌ ق ٌ غ ٌ ش ٌ يت ا ٌ كليهما ؛

8.1.3 خب ٌ ية ِ ٌ العطت ٌ ٌ إٌبوظ ع ٌ ٌ س ٌ ٌ ب د الحرارة ٌ ٌ ٌ ٌ ٌ ٌ ٌ خ ٌ ض ٌ خ ؛

9.1.3 تح ٌ ٌ ٌ ع ٌ ك ٌ ث ٌ طٌي لا يزيد على 10 ٌ ٌ ٌ ٌ ٌ ٌ يلزم ٌ ٌ ط ٌ ٌ ٌ غ ث ٌ ط ٌ ش ٌ يقة ٌ ٌ ظ ٌ يخ ، الا ان عدم ٌ ع ٌ دها لا ي ٌ ٌ غ ٌ ٌ ع ٌ ي ٌ ٌ ب
ٌ بحيش يك ٌ ٌ ٌ ٌ ِ ى ٌ ب ٌ العنق ٌ ٌ ٌ ٌ زص ٌ ك ٌ ع ٌ ٌ ٌ ب ٌ ب .

10.1.3 ٌ ٌ ج ٌ غ ٌ ي ٌ ٌ ٌ ٌ ٌ ٌ ٌ زل ٌ ٌ ط ٌ ف ٌ ٌ ٌ ٌ س الا ٌ ٌ ٌ ٌ ب د ٌ ٌ ب ٌ ب ٌ ٌ يخ ، وحالة ٌ ٌ ٌ ٌ ٌ ٌ ٌ ٌ ٌ ٌ ٌ ة ث ٌ ٌ غ ٌ ٌ ٌ ٌ ٌ ٌ ط ٌ ٌ ف ٌ ٌ س ٌ يولوجية ٌ ٌ ٌ أوة ٌ ٌ ٌ ٌ ة
اس ٌ ز ٌ ش ٌ اس ٌ ية عملية الانضاج حتى الا ٌ ٌ ٌ ب ٌ ي ، ٌ يج ٌ ت ٌ ٌ ٌ خ ٌ ٌ ٌ ب ٌ س ٌ ٌ ٌ ٌ ض ٌ غ ٌ ِ ٌ ٌ ٌ ٌ س ٌ ح .

يجـ ت أ يِ ٌ ٌْ ٌّ وحالة ثمار الافوكادوثشىً يّىنها مما يلي:

1.10.1.3 تحمل ٱ ٍمً ٌٱٌذا ٍي؛

2.10.1.3 ٱ ٍصٍي بحالة ع ٍٍٍخ ٱٌٱىب ٌ ٱمص ٌد؛

2.3 زٱٍصنيف

رصٍفٍّبس الافٌٍٍ ٌ ٱٌ ٱثلاسفٍىبد محذح أذبٍ:

1.2.3 ٱفئخ "ٱلبصّح"

يجت أٌ ىٍصٍّبس الافٌٍٍ ٌ ٍ ٌزٱفئخرا د عٌ ذٍح عالية . ٌيٍبغي أ ٌ ٌقىشفٍيها ٱٌشىً دٌّسعخ ٱ ٍّ ٌ ٌ ٌٱز ٌ ٌ المميزة ٌٍصٍف أ ٌ ٌع ٱٌصٍف وٌّب يجت أٌ ىٌ ٌخٍبٍّية ٍ العيٍ ٌ ٌمٌٍبٍ ٍٍب ٌء العيٍ ٌة السطحية ٱٌطفيفخ عذاٍّشٍ شيطة أ ٌٍ ٍّىٌص ٍ ٌز العيٍ ٌة على ٱٌظٍ ٌش العاَ ٍٍٍ ٌزظ ، ٌع ٌدرٌ ، ٌع ٌذٍح حفظ ٌةٌ وعرضـ ٌة في العجٌ ح . ٌيى ٍ ٌٌ العرٍك سيّما ف ٌ حالة ٌع ٌد.

2.2.3 ٱفئخ الأ ٌ ٌٌ

يجت أٌ ر صىٍبس الافٌٍٍ ٌ ٍ ٌزٱفئخر اد ٌ ٌعية ع ٍذح . ٌيٍبغي أٌ ٌرقىشفٍيهٍخص بٍئص ٱٌصٍف أ ٌ ٌع ٱٌصٍف .ويمكٌ السماح بالعيٍ ٌة ٌٍٍجس يطة ٱٌتالية ٌّشٍ شيطة أ ٌ ٌ ٍّىٌص ٌ ٍ ٌز العيٍ ٌة عل ٌة ٱٌظٍ ٌش العاَ ٍٍٍ ٌزظ، ٌع ٌدرٌة، ٌع ٌذٍح حفظ ٌة ٌعرضٌ فٌي العجٌح، ٌبحيث ٍلا ٍ ٌصىٍتٌ ٍص ٌّش ٍح.وٌّب يجت الارزٍّش العيٍ ٌة - ف ٌ وً الحالا د - على ٍ ٌٌٍّصٍّش ٍح.

1.2.2.3 العيٍ ٌة ٱٌطفيفخ في ٱٌشىً ٱ ٌٍ ٌ ٌ؛

2.2.2.3 العيٍ ٌة ٱٌطفيفخ ف ٍّ ٌٍشٍّ ٌشح ٌٱخٍذ ٌ ا ٌٍزٍىٱخ ٱف ٍٍيٍخ وحر ٌق ٱٌشٌّس ولا يجٌّ ٍغي أ ٌ ٍٍ ٌصٌخ إعٌالي المساحة ٍزٱٌٍّ ٍش ٌسح على 3 سٌ[1].

2.1.1.2 يجت الارزٍّش العيٍ ٌة – ف ٌ وً الحالا د- على ٌت ٌٍٍّشٌّ ٍح.

4.2.2.3 يى ٌٌ ٱٌسويق – ف ٌ حالة ٌع ٌد – محطب ٍ ٌلٍيلا.

3.2.3 ٱفئخ ٱٌٍثبٍنية

ر شٌّ ٌزٱفئخ ٍّبس الافٌٍٍ ٌ ٌزٌ . ٌٌ ٌ ٌٍ ٌ ٱٌفئخ الاعلى ؛ ٌّىن يسو ٌف ٌ ٱٌجٍ ٍٍ د ٱٌذٌيا ٱٌٍّ ٍشويس ٱٌيها فٍي ٍثٍٍذ (1.3) وٌى ٌ ٌ العيٍ ٌة ٍزٱٌٍٍّية ٌ ٌ ٌ ٱ ز ٌيمكٌ السماحٌّ ٍتٍشريطة ان ٍٍ رحتفظ ٌّىٍٍٍّس ٌٍٍثٍ وٌّب ٍٍ ٌخواصـها الاساسية فيما يتعلٌك ٍّبٌ ٍغ ذٍح ، ٌع ٌذة حفظه وعرضه :

1.3.2.3 عيٍ ٌة ف ٌ ٱ شىً ٱ ٌٍ ٌٌ .

2.3.2.3 عيو ٍة ٱٌٍٍ ٍّشٌ ٍح ٌٱخٍذ ٌ ا ٌٍزٍىٱخ ٌٌّ ٍ ٍٍيٍية وحروق ٱٌشٌّس ؛ ولا يزيد الحذ الاقصد ٌة ٌ ٌّسٍاحة ٱٌٍيٍية علـى 6 سٌ[2] .

3.3.2.3 يجت الاوٌرىش العيٕ ة – فٌٛ وً الحالا د– على ٌّت طٌّشح.

4.3.2.3ال ذ يكٗ ٕ العنق – فٌ حالة ٍ ع ٕ دِ – محطٌب.

4. الاحكبو وخنٍصت اٌزحجى

يقس الحجٌثٌّ ص طٌّشح حجطب ٌّ غذ ي ز اٌْٛ بٌ ي[1] :

سٌض الحجٌ	اٌٛصٓ ثٌبٌغشا َ)
2	> 1220
4	781 اٌٝ 1220
6	576 اٌٝ 780
8	461 اٌٝ 575
10	366 اٌٝ 460
12	306 اٌٝ 365
14	266 اٌٝ 305
16	236 اٌٝ 265
18	211 اٌٝ 235
20	191 اٌٝ 210
22	171 اٌٝ 190
24	156 اٌٝ 170
26	146 اٌٝ 155
28	136 اٌٝ 145
30	125 اٌٝ 135

يجت الا يقً الحذ الادٌٔٝ ٌّص ٕ ثمار الافوكادو عن 014 عشاَ.

)1(ٌٍَغ زٌّه ، يجتغي ار تخ اٌار أي حسثٌبٌّ ٕ ىبقبو ٌٗ ح ٌٗ ة ٌ الانتلهشافىوطٌش أٌ ٌّقة ًٌ ٌٍٕ ة ٌ 1٪ فٌٝ بٌيتّ ٌٍٕ ع زعٍكشتهشٌّقضٌِ ٌحجٌ ةٌ ٌّشتس اٌيٌه (حة ذٌد اٌزغ بٌّص(

.5 الاحكام والتصنيفات والعيوب

يصرح بحد د المستوى المتعلقة بالغذاء الحجم في و عيوب د اتي لاسترفيق شروط ل

أيها.

1.5 حد تزايد بض فئ الغذاء.

1.1.5 الفئة "الممتازة"

سمح حد د العيوب 5 % عدد الصنف بسبب الظهور الا لا يستوفي متطلبات الفئة ، ما يستوفي

متطلبات الفئة الأ أو ارأتي تؤثر على الخصائص البيئية - ضمن حد د العيوب ما الفئة.

2.1.5 الفئة الأ

سمح حد د العيوب 10 % عدد الصنف بسبب الظهور الا لاستوفي متطلبات الفئة أ متطلبات فئة

ضمنية ، ارأ رثت ظ خاصية بيئية - ضمن حد د العيوب ما الفئة.

3.1.5 الفئة ض نية

سمح حد د العيوب 10 %. عدد الص نسبة الظهور الا لاستوفي متطلبات الفئة أ المتطلبات د

لفئة ما بأ خاصية الاشت رشت العف ا د ملا تعطيل ا ارة بحيث يجعلها غير صالحة

للاستهلاك.

2.5 حد د العيوب في الحجم

رجع حد د العيوب التقنية د 10 % عدد الصنف بسبب الظهور الا يلبس ت غ الحجم، ويتم

جمعه ض الفئة الاعلى ا الاد إلية على العبوة.

6-الاحكام والتصنيفات بعرض المنتج

1.6 التجانس (

يجب ض مح د وعبوة ا متجانس مصدر ظاهر على الصنف أسف ، الصف ،

الغذاء الحجم . ينبغي أ يك المظهر الشيء مح د العبوة ضما لمح د العبوة ث أوساب.

2.6 التعبئة

يجب تعبئة الصنف بطريقة ضمن الحماية السليمة ظ، يجب أ المواد المستخدمة داخل العبوة

جديدة [2] ، نظيفة، را د غ ذلك تغرز متضرات ضررس خارجي أ داخلي ظ. يسمح استخدا المواد

خاصة الحق أ الأخب الحاملة لمواصفات تجارية شريطة أ أ الطباعة أ العلامة أ ع غير سمية

الأحبار الاغشاء.

[1] لأغراض الغذاء ، يؤخذ زا اد عاد رتيرب الإعيمالمبادئ للاستخدام في الأغذية (رمز ممارسات).

رزُ تعخعًّبس الىثوبد ًفي وًحا يّة ظطجب ًذ ُخ لًىسب د ا ًدّية اً صرثّب لتغليف ًٌ مةً اًف وةً ًاج ضاًظجب ص عخ .

1.2.6 ًصف الحا يّا د

يجت أسٍتوفي الحا يّا د اًضفب د اًغ دحإٌظبفخ ًاز ًية ًملب ًخ ًّضب ًُ ًُ ذاًي الشدًِ والحفظ إبًّسخىّبس الىثوبد ً. يّجت أًُى ًًُ العجا د خجّية ًِ عّيع اًاد ً اًشطئحً اًغشخ.

7 بيّبًبد ً اًٌلا ح يّت

1.7 عجا د اًس ز ًِ ه

ٍِغ عذ الإخلاًّب سًفي اًاصفخ اًمياسية ا ًخيجيخ اًاشدح في خً ِذ)0.1 (، يجت أن تحم وًٌ عًِ ح ثطبل خ أ ًّشيب د إيضاحية وبًّتالي :

1.1.7 طجيعة اًزظ

إرا ًيكً اًزظ ظبثشا للعيا ًاًخبسط، يجت اًرشُ وًٌ عٍِشخ ًيبيرب ىاًسةُ اًظوّبةب يمكٍِ رشيفًبس ُ اًصف.

2.7 حا يّا د اًجيغب ًع خ

يجت أ تحمل وًٌ عًُخص بعض زاًبّية بحروف مجمعة على فُس اًغخ بحيث ى ًً العلاما د ٍِمشًءح ًغيلبًِخ للمحً ٍِشئية اًخبسط ، أ فيطلبيك المصاحخ ًلشجخ . يّجت أرظِّش ِز اًخصع ص على صٌّيخ تصاحت اًس عخٍِسبجخ اًِم ًّخ.

1.2.7 التعريف

اس ُ ًعِ ً ِّصذس / أ المعبىء / أ اًشسً بض التعريف)اختيار ً([3]

2.2.7 طجيعة اًزظ

اس ُ اًزظ إرا ًُى ًالمخو يّا دِشئية اًخبسط اس ُ اًصف أ اًِ ع غًبس ً)اختيار ً(.

3.2.7 ٍِشأ اًزظ

ثِذ ِإشأ ،وّب يمكًِ اختياريبًثيا ًاًطِخ اًتي ي ِّقيها أ الاسُ اًطني أ الإلِيمي أ المحلي.

4.2.7 التعريف غًبس ً

(3) رز طبًِ تو شًِ شيعا د اًُطِيخ لعدد ًِ اًجذا ً الإعلا ًطبشيح عن الاسم ً اًعنوا ًثيد أ ً في حالخاس زخنلض،
يجت الإشارة ًِ اًشعغ" اًمجئ / أ اًشس ًأب يصفتّب ًِ زِض شا د " (على ٍِ شًخ ًِ علاماشض.في حالخاستعبي علاماشض.)

1.4.2.7 اٌٍٛٔ؛

2.4.2.7 الحجُ (معبرا عنه بالحذ الادٔى ٌٍٛصٌ اٌصبفٝ)؛

3.4.2.7 ٔسجخ ٔضٛط ، ٌٍٛصْ ٔمض اٌزسبّح ٌا الخف ذ عن العذد اٌرجعى.

4.4.2.7 ٌٛصْ الصافي(اٌٛيار ٌ)؛

5.2.7 علامخ اٌزعجئخ ٔسجخ) اٌٛيار ٌ(.

8. ٌٍّئبد

1.8 يجت أْ يخزٍف اٌزعجئخ ٌٌ يزٍ خطٛح اٌّٛطفخ ٌسدبيبد ٌٍّبد ٌٓ بحيث لايضيد على الحذ ٌٔ ٌٍٛصْ ٌٔٝاشدح في ٌأّصفٛخ ٌٍّيلسية اٌخٍيجية ٌأاشدح ٌّٛثغٛ بجذ)3.1 (.

2.8 يجت أْ يخزٍف اٌزعجئخ ٌٌ يزٍ خطٛح ٌاٌّصفٛخ ٌسدبيبد ٌٍّبد بحيث لايضيد علٝ الحذ ٌٔ ٌٍّسّٛح ثٗ طجمب ٌٍّٛاصفخ اٌميبسيخ اٌخٍيجيخ اٌّٛدخً في اٌجٕذ)2.1(.

9. اٌطزك اٌزحٍيً ٚاٌزحزيٛ

0.9 يضْ اٌزأوذ ِٓ إعداد ٌٌ ذاتي ِٓ ٌزعجئخ ٌٌ يزٍ بأحكاَ اٌزشزيعبد ٌٍّٛاشدح ثبٌّٛاصفبد اٌخٍيجية ٌٌٍّٛسّٛح ثبٌجٕذ 2.1 ٌٍشاعغ ٚاٌّيلية ٌٍّٛضٛعبد ٌاٌّٛاد ٌٍّرجعيخ اٌخٍيجية الاخشٜ ٌٍّٕسٛثخ ٌٍّٛسّٛح ثبٌجٕذ 4.1 ٌٍشاعغ اٌتكميلية.

1.9 يجب ان لاتزيد عدى الحذ ٌٔ الميكرٚثيخ ٌٍّٕجية ٌّرعطٝ عن الحذ ٌٔ ٌٍّٛاشدح ثبٌّٛاصفخ اٌخٍيجية ٌٍّٛسّٛح ثبٌجٕذ 5.1.

اٌّصطٍحبدٌفٕيخ

avocado	افٛوبدٚ
pest	فٍآخ
pesticides residue	ثقايا ِبيدا د
uniformity	رغبٔس
rotting	تعفٓ
deterioration	رٍف
parthenocarpic fruits	صّار عذرية
sun burn	حرٚق اٌشّس
healed lenticels	خذٚ ػ ِزئّخ
foreign smell	سٚائح غريبة
bulk	سبئجخ
toxins	سّ ِّ طٛيخ
damage	عطب
superficial defects	عيٛة سطحيخ
croakiness	فٍينية
bitterness	ِشاسح
dispatcher	ِشسً
exporter	ِصذس
packer	ِعجئ
contaminant	ٍِٛس